

## Wirsing-Rouladen mit Zwiebel-Soße

### Für 4 Portionen

8 äußere Blätter vom Wirsingkohl	1000 g roher Kartoffelkloßteig	400 g Feta-Käse
1 Bund Petersilie	300 ml Weißwein, trocken	100 ml Sahne
6 gelbe Zwiebeln	6 Knoblauchzehen	400 ml Gemüsefond
einige Spritzer Soja-Sauce	4 Stängel frischer Majoran	4 TL Kümmel
Muskatnuss	Salz, weißer Pfeffer	Rapsöl, Eiswürfel

Kloßteig in eine Schüssel geben, mit Pfeffer und Muskat würzen, eventuell mit Salz abschmecken. Den Feta zerbröseln und zusammen mit der gehackten Petersilie unterheben. Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser für ca. 5 - 6 Minuten blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und mit der Außenseite nach oben auf ein Küchentuch legen. Mit einem scharfen Messer die Überstände der dicken Rippen entfernen. Dann die Blätter umdrehen und trockentupfen. Die Kartoffelmasse auf ein Wirsingblatt geben. Je nach Größe der Blätter auch zwei überlappend nebeneinander. Jetzt den Wirsing um die Masse falten und mit Küchengarn zu einer Roulade binden. Die geschälten Zwiebeln halbieren und in halbe Ringe schneiden. Mit etwas Rapsöl in einer Pfanne goldbraun anschwitzen. Den Knoblauch schälen, andrücken und mit anschwitzen. Kümmel im Mörser zerstoßen, in die Pfanne geben und mit Pfeffer würzen. Die Zwiebeln aus der Pfanne herausnehmen und zur Seite stellen. In der gleichen Pfanne nun die Rouladen scharf anbraten, bis sie dunkelbraun sind. Eventuell noch etwas Rapsöl hinzufügen. Mit dem Weißwein ablöschen und die zur Seite gestellten Zwiebeln wieder hinzufügen. Den Gemüsefond hinzugeben, bei geschlossenem 20 Minuten schmoren lassen. Die Rouladen herausnehmen und die Fäden aufschneiden. Den Knoblauch entfernen und Sojasauce und Sahne zur Zwiebelsauce geben. Erneut pfeffern und kurz aufkochen lassen. Die Rouladen auf einem Teller anrichten und die Zwiebelsauce darüber geben. Mit Majoran garnieren.

Björn Freitag am 03. Juni 2023